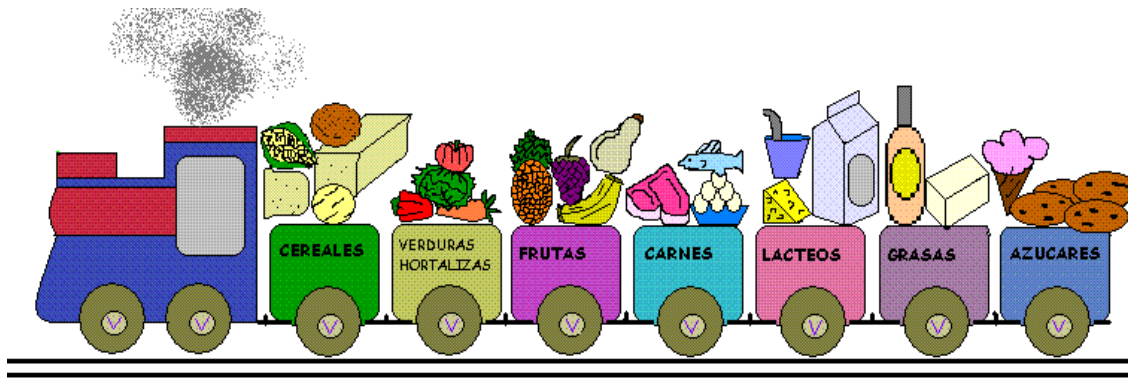




MF0259_2: Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento

HOT093_2 Cocina

Docente: Carolina Docío Molanes

cdmdocente@gmail.com



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO, MIGRACIONES
Y SEGURIDAD SOCIAL

galicia

Patronato Municipal
Beiramar

MÓDULO FORMATIVO	HORAS/UNIDADES FORMTIVAS	
MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	60 horas	
MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	70 horas	
MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos	190 horas	UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas
		UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
		UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza
MF0261_2: Técnicas culinarias	240 horas	UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos
		UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos
		UF0068: Elaboraciones y platos elementales con carnes, aves y caza
		UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales
MF0262_2: Productos culinarios	170 horas	UF0070: Cocina creativa o de autor
		UF0071: Cocina española e internacional
		UF0072: Decoración y exposición de platos
MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80 horas	
	Total horas del certificado: 810 horas	

**E1: Definición y estructura de
la oferta gastronómica
sencilla**

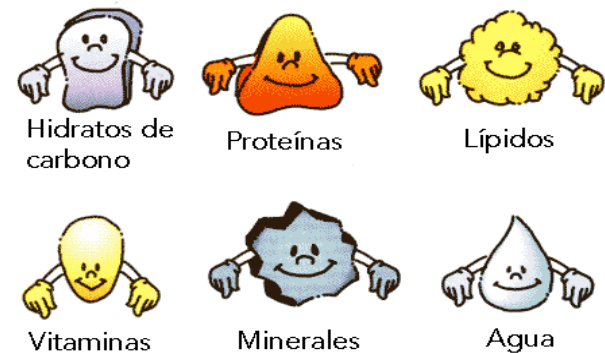
E2: Proceso de
aprovisionamiento y control de
consumos

ÍNDICE

1. Análisis del sector de la restauración y su relación con otras empresas o áreas
2. Ofertas gastronómicas: Definición, análisis y deferencias
 - 2.1 Grupos de alimentos y aportaciones nutritivas**
 - 2.2 Descripción y clasificación de ofertas gastronómicas
 - 2.3 Relación entre oferta gastronómica y fórmula de restauración
 - 2.4 Supuesto teórico práctico en un caso dado
3. Definición de los alimentos y la bebidas, en función de las ofertas gastronómicas y del nivel de calidad de los mismos
4. Análisis del sistema de almacenamiento de alimentos y bebidas

2.1 Grupos de alimentos y sus aportaciones nutritivas

. **Alimento:** Sustancias que nos aportan nutrientes



. **Nutriente:** Sustancias, presentes en los alimentos, necesarias para desarrollar **funciones vitales**

. Aporte nutricional: Nutrientes que aporta cada alimento



. Grupos de alimentos: Agrupación de alimentos según similitudes de composición y valor nutricional

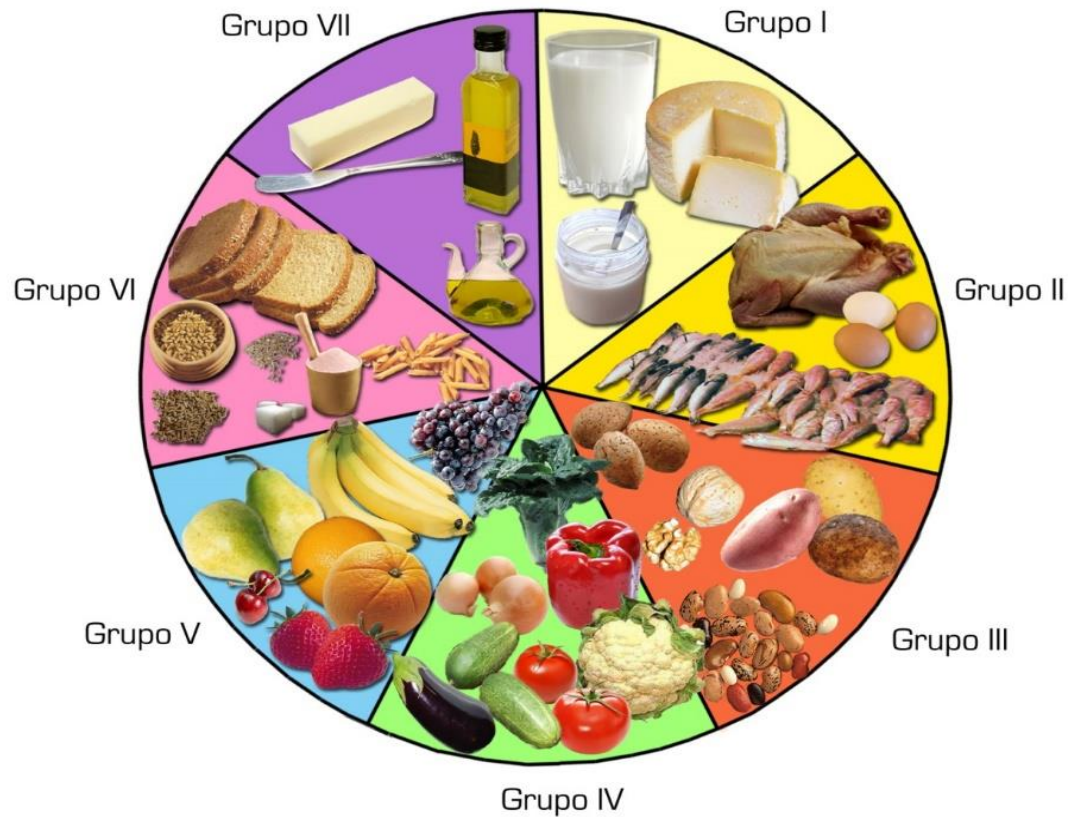


Antes de entrar en materia, vamos a jugar un poco...

¿Cuántos grupos de alimentos conoces?

¿Sabrías citar qué alimentos contiene cada grupo?

Grupos de alimentos



<https://sites.google.com/site/vidasana720/home/recetas-para-una-vida-saludable>

- . **Grupo 1: Leche y derivados**
 - Leche, yogur y helados
 - La mantequilla irá en otro grupo
 - Proporcionan:
 - . **Hidratos**
 - . **Proteínas y grasas**
 - Alimentos ricos en vitaminas y minerales (vitamina A y calcio)



www.shutterstock.com • 1309957402



https://www.inlac.es/nutricion_valores.php

http://infoalpacas.com.pe/wp-content/uploads/2016/05/Revista_08_Esp_01.pdf

<https://fundaciondelcorazon.com/nutricion/alimentos/798-lacteos.html>

Vamos a entretenernos un rato...

https://www.youtube.com/watch?time_continue=12&v=eo_gaEPSVMQ

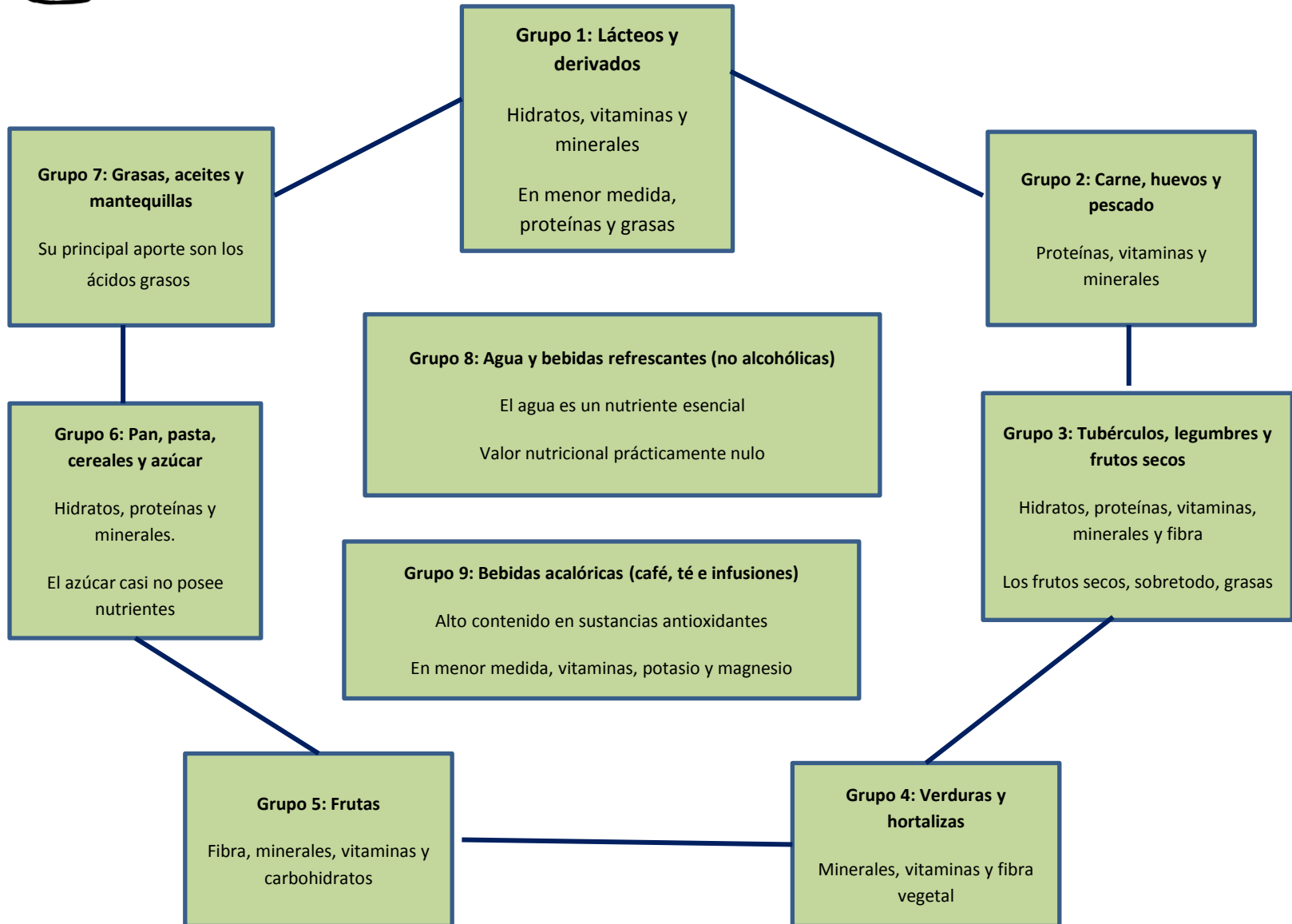


D:\Users\Usuario\
top\CAROL\video

https://es.123rf.com/photo_61361503_mujer-del-hombre-del-bigote-del-cocinero-de-los-cocineros-personas-sombrero-sart%C3%A9n-ic%C3%B3no-de-cocina-de-.html



GRUPOS DE ALIMENTOS Y APOORTE NUTRICIONAL



Bibliografía y Webgrafía

HOSPITAL SANT JOAN DE DÉU BARCELONA. (15 de 05 de 2014). *diabetes.sjdhospitalbarcelona.org*. Recuperado el 12 de 02 de 2019, de <https://diabetes.sjdhospitalbarcelona.org/es/diabetes-tipo-1/debut/grupos-alimentos-nutrientes>

icon-icons. (s.f.). *icon-icons*. Obtenido de <https://icon-icons.com/es/>

Istockphoto.com. (s.f.). Obtenido de <https://www.istockphoto.com/es>

shutterstock. (s.f.). *shutterstock.com*. Obtenido de <https://www.shutterstock.com/es/>

Manual MF0259_2: Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento (Carolina Docío Molanes, 2019)

